



**Zona di produzione:** vigneti selezionati nella zona est di Verona.

**Vitigni:** 100% Garganega

**Vinificazione:** Il mosto è ottenuto dalla spremitura soffice delle uve con fermentate in autoclave. Affinamento in acciaio.

**Descrizione:** un vino aromatico con note di frutta, di corpo e acidità equilibrati. Il bouquet rappresenta l'essenza della città di Verona, come il vitigno autoctono Garganega, la più importante varietà di uva bianca della provincia.

**Abbinamento Gastronomico:** si abbina ad ogni portata, dall'antipasto al dessert. Eccellente come aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C

**Alcool:** 10,5%



**Area of production:** selected vineyards in the area east of Verona.

**Grape typology:** 100% Garganega

**Method of production:** The must is obtained by the soft pressing of the grapes fermented in autoclaves. Aged in steel.

**Description:** An aromatic wine with notes of fruit, full-bodied and balanced acidity. The bouquet is the essence of the city of Verona, as the native vine Garganega, the most important white grape variety of the province.

**Served with:** It goes to every course, from appetizers to dessert. Excellent as aperitif.

**Serving temperature:** 8-10 ° C

**Alcohol:** 10.5%



**Produktionsgebiet:** Weinberge im Osten der Provinz von Verona

**Weinreben:** 100% Garganega

**Weinherstellung:** der Most wird durch das weiche Pressung der fermentierten Trauben in Autoklaven gewinnt. Gereift in Edelstahl.

**Beschreibung:** Ein aromatischer Wein mit Noten von Früchten, vollmundig und ausgewogener Säure. Das Bouquet ist die Essenz der Stadt Verona, wie das native Reben Garganega, die wichtigste weiße Rebsorte der Provinz.

**Speiseempfehlung:** Es geht zu jedem Gang, von der Vorspeise bis zum Dessert. Ausgezeichnet als Aperitif

**Trinktemperatur:** 8-10 ° C

**Alkohol:** 10,5%



**Região de Origem:** vinhedo situado nas colinas no leste de Verona

**Uvas:** Garganega

**Vinificação:** o mosto é obtido com a prensagem das uvas, e fermentado em autoclave. Envelhecimento em aço inoxidável.

**Características Organolépticas:** Um vinho aromático, com notas frutadas, de corpo e acidez equilibrados. O bouquet representa a essência da cidade de Verona, como a variedade nativa garganega, que é a variedade de uva branca mais importante da província.

**Diretrizes Gastronômicas:** Perfeito como aperitivo, mas acompanha todos os pratos, do aperitivo à sobremesa. Servir entre 8-10° C.

**Gradação alcoólica:** de 10,5% vol.



**Área de producción:** Viñedos seleccionados en la zona este de Verona.

**Uvas:** 100% Garganega

**Vinificación:** El mosto se obtiene por prensado suave de las uvas fermentadas en autoclaves. Envejecido en acero inoxidable.

**Descripción:** Un vino aromático, con notas de fruta, acidez y cuerpo equilibrados. El buqué es la esencia de la ciudad de Verona, como la Garganega nativa, la variedad de uva blanca más importante de la provincia.

*Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 25/11/2015.*